СЕМЬ ПОВАРЯТ

Семь поварят – ваши незаменимые помощники в будни и праздники. Доверяйте их опыту и смело следуйте их советам!

Все блюда, рецепты которых приводятся в книге, приготовлены и апробированы в кулинарной студии издательства «Аркаим».

Для достижения наилучшего результата используйте только качественные продукты. Семь поварят всегда выбирают продукцию компании «Макфа».

МАКФА

«МАКФА» – СИМВОЛ КАЧЕСТВА!

МИЛЛИОН МЕНЮ

ежегодно 5 000 000 кулинарных кни

www.millionmenu.ru

У:7 поварят Пироги со всего.н

Цена:41р.00к.

9785802918067 21.01.08

ПИРОГИ СО ВСЕГО СВЕТА

СЕМЬ ПОВАРЯТ

ПИРОГИ СО ВСЕГО СВЕТА



МИЛЛИОН МЕНЮ™

СЕМЬ ПОВАРЯТ



ПИРОГИ СО ВСЕГО СВЕТА

Издательство «Аркаим»

ПИРОГИ СО ВСЕГО СВЕТА

СОДЕРЖАНИЕ





основные блюда

350 килокалорий

355–450 килокалорий

455–550 килокалорий

десерты

125 килокалорий

130–180 килокалорий

185–250 килокалорий

ПИРОГ С БРОККОЛИ



на 4 порции

- мука пшеничная «Макфа» 250 г
- брокколи 250 г
- помидоры черри 250 г
- шампиньоны мелкие 100 г
- сыр твердый 100 г
- творог 125 г
- сливки густые 1 стакан
- яйца 2 шт.
- масло растительное 6 ст. ложек
- разрыхлитель ½ ч. ложки
- соль, перец черный молотый

■ Творог смешайте с маслом, солью, яичным белком, мукой и разрыхлителем. Замесите тесто, выдержите его на холоде.

■ Для начинки брокколи бланшируйте в подсоленной воде 4 минуты, откиньте на дуршлаг. Сливки взбейте с яйцом и яичным желтком, тертым сыром, солью и перцем, перемешайте с нарезанными овощами и грибами.

■ Выложите тесто в смазанную маслом форму, сделайте несколько проколов вилкой. Сверху выложите начинку и выпекайте пирог 45 минут при 180 °C.

• Время приготовления 1 час 15 минут •

СПАНАКОПИТТА С БРЫНЗОЙ

на 8 порций

- тесто слоеное 300 г
- шпинат вареный рубленый 450 г
- брынза 80 г
- масло оливковое 2 ст. ложки
- лук репчатый 1 головка
- чеснок 4 зубчика
- кинза рубленая 2 ст. ложки
- орех мускатный тертый ½ ч. ложки
- яйцо 1 шт.
- масло сливочное 3 ст. ложки
- соль, перец черный молотый

■ Рубленые лук и чеснок спассеруйте на оливковом масле, добавьте шпинат и прогрейте 2 минуты. Остудите. Перемешайте с пряностями, брынзой, яйцом, посолите.

■ Тесто разделите на 2 неравные части, большую раскатайте в пласт размером 30×30 см. В смазанную маслом форму положите пласт теста, сверху – начинку из шпината. Затем положите раскатанную меньшую часть теста. Смажьте сливочным маслом, сделайте несколько проколов. Выпекайте пирог до готовности.

■ Подавайте, нарезав на порции.



• Время приготовления 50 минут •



ПИРОГ «ОСЕНЬ»

на 6 порций

для теста:

- мука пшеничная 3 стакана
- дрожжи 50 г
- сахар 1 ст. ложка
- яйцо 1 шт.
- маргарин 120 г
- молоко 1 стакан
- масло растительное 2 ст. ложки
- желток яичный 1 шт.

для начинки:

- грибы 600 г
- лук репчатый 1 головка
- масло сливочное 4 ст. ложки
- рис круглозерный «Макфа» вареный 1 пакетик
- бекон 100 г
- майонез 4 ст. ложки
- зелень укропа рубленая 2 ст. ложки

■ Бекон нарежьте соломкой, грибы – ломтиками, обжарьте с рубленым луком на сливочном масле. Добавьте рис, зелень, посолите, поперчите.

■ Дрожжи разотрите с сахаром, добавьте подогретое молоко и поставьте в теплое место. Когда появятся пузыри, подмешайте растопленный маргарин, муку, взбитое яйцо, соль и поставьте тесто в теплое место. Затем сделайте обминку, добавив растительное масло, и дайте тесту еще раз подняться.

■ Тесто раскатайте в 2 пласта. Один пласт уложите на смазанный маслом противень, выложите на него фарш, полейте майонезом, накройте вторым пластом и защипните края. Дайте пирогу расстояться, оформите фигурками из теста, смажьте поверхность яичным желтком и выпекайте 30 минут при 200–250 °С.

■ Готовый пирог смажьте маргарином, накройте полотенцем.

• Время приготовления 1 час 10 минут плюс брожение •

ПИРОГ С ТЫКВОЙ

на 6–8 порций

- тесто (см. с. 8) 500 г
- пюре тыквенное 1 стакан
- кокос тертый ¾ стакана
- сахар ½ стакана
- корица молотая ½ ч. ложки
- масло сливочное растопленное 2 ст. ложки
- молоко 1 стакан
- яйца 2 шт.
- сахар ванильный ½ ч. ложки
- орех мускатный тертый
- сливки густые ½ стакана

■ Тесто раскатайте в пласт и выложите в смазанную маслом форму.

■ Для начинки масло смешайте с кокосом, сахаром, пряностями, добавьте ванильный сахар, яйца и молоко. Введите тыквенное пюре.

■ Выложите начинку на тесто и выпекайте пирог 40–45 минут при 190 °С.

■ Перед подачей остудите и оформите взбитыми сливками.





• Время приготовления 1 час 15 минут •



ПИРОГ С ГРИБАМИ

на 12 порций

для теста:
- мука пшеничная 1 стакан
- маргарин 100 г
- яйцо 1 шт.
- вода 1 ст. ложка
- соль

для начинки:
- грибы 400 г
- бекон 120 г
- лук зеленый 200 г
- яйца 3 шт.
- молоко 2 ст. ложки
- тимьян сушеный молотый 1 ч. ложка
- сыр твердый тертый 3 ст. ложки
- зелень укропа рубленая 1 ст. ложка
- соль, перец черный молотый

■ Маргарин разотрите с мукой, добавьте соль, яйцо и воду. Замесите тесто, скатайте в шар и охладите.

■ Тесто раскатайте, выложите в смазанную маслом форму, наколите вилкой. Положите на тесто пергамент, вырезанный по диаметру формы, насыпьте сухую фасоль или горох. Выпекайте 10 минут при 220 °С, затем уберите фасоль и бумагу и выпекайте основу пирога до образования золотистой корочки.

■ Бекон и грибы нарежьте ломтиками и обжарьте вместе с нашинкованным луком. Добавьте соль, перец и тимьян.

■ На выпеченную основу слоем уложите смесь бекона, грибов и лука, залейте смесью яиц и молока. Посыпьте сыром и запеките.

• Время приготовления 50 минут •

ПИЦЦА С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

на 4 порции

для теста:
- мука пшеничная 200 г
- сахар 20 г
- масло сливочное 135 г
- яйцо 1 шт.

для начинки:
- капуста цветная 400 г
- майонез 100 г
- орехи рубленые 50 г
- перец сладкий 1 шт.
- лук зеленый
- сок лимона



■ Масло с мукой порубите до получения мелкой крошки, добавьте сахар и яйцо. Замесите тесто, выдержите его в холодильнике 30 минут, раскатайте в тонкий пласт и выложите на противень.

■ Цветную капусту разберите на соцветия, смешайте с нарезанным полукольцами перцем и рубленым луком, сбрызните соком лимона.

■ Выложите начинку на тесто, смажьте майонезом и посыпьте орехами.

■ Выпекайте пиццу 20 минут при 230 °С.

• Время приготовления 1 час 10 минут •

КУЛЕБЯКА С ПЕЧЕНЬЮ

на 6 порций

- тесто дрожжевое готовое 1 кг
- печень говяжья 300 г
- крупа гречневая ядрица 1 стакан
- масло сливочное 2–3 ст. ложки
- лук репчатый 1–2 головки
- яйца вареные 3 шт.
- соль, перец черный молотый

■ Печень нарежьте мелкими кусочками и обжарьте на масле вместе с рубленым луком. Посолите, поперчите, смешайте с рассыпчатой гречневой кашей, сваренной из крупы с добавлением соли, и рублеными яйцами.

■ Тесто раскатайте в овальную лепешку, уложите на нее фарш и фигурно защипните края. Дайте кулебяке расстояться 15–20 минут.

■ Выпекайте при 210 °С до образования румяной корочки.



• Время приготовления 1 час 20 минут •





ПИРОГ МЯСНОЙ ПО-КРИТСКИ

на 4 порции

- тесто слоеное 500 г
- баранина (мякоть) 1 кг
- творог 1 кг
- яйцо 1 шт.
- корица молотая ½ ст. ложки
- масло сливочное 2 ст. ложки
- соль, перец черный молотый

■ Баранину отварите до готовности, нарежьте мелкими кубиками.

■ Тесто раскатайте и разрежьте на 3 пласта.

■ Противень смажьте маслом и выложите раскатанный пласт теста, положите часть творога, посыпьте перцем, корицей. Накройте вторым пластом теста, выложите мясо, оставшийся творог с перцем, корицей. Накройте последним слоем теста, смажьте взбитым яйцом. Выпекайте час при 260 °С.

■ Подайте с кусочками сливочного масла, оформив зеленью.

• Время приготовления 2 часа 30 минут •



ПИЦЦА С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

на 4 порции

для теста:

- мука пшеничная «Макфа» 200 г
- соль ½ ч. ложки
- дрожжи 10 г
- сахар ½ ч. ложки
- масло растительное 1 ст. ложка
- масло сливочное 1 ч. ложка

для начинки:

- печень куриная 300 г
- помидоры 2 шт.
- маслины 3 ст. ложки
- лук репчатый 2 головки
- масло сливочное 80 г
- майонез 4 ст. ложки
- соль, перец молотый

■ Дрожжи, соль и сахар растворите в ½ стакана теплой воды, добавьте муку и растительное масло, замесите тесто и поставьте в теплое место для брожения. Как только тесто поднимется, промесите его, накройте тканью и дайте вновь подняться. Готовое тесто не прилипает к рукам и хорошо отстает от стенок посуды.

■ Печень нарежьте кусочками, лук и половину маслин – кольцами. Лук обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета, добавьте печень и жарьте еще 12–15 минут, перемешайте.

■ Тесто раскатайте и выложите на смазанный маслом противень, выложите начинку, сверху – нарезанные кружочками помидоры, смажьте майонезом и оформите маслинами. Выпекайте 20–25 минут при 210 °С.

■ При подаче пиццу посыпьте рубленой зеленью.

• Время приготовления 1 час 10 минут плюс брожение •

ПИРОГ С КУРИЦЕЙ

на 8 порций

для теста:

- мука пшеничная 250 г
- соль ½ ч. ложки
- маргарин 125 г
- вода холодная 50 г

для начинки:

- курица 1 шт.
- грибы 300 г
- лук репчатый 1 головка
- масло сливочное 80 г
- перец сладкий 1 шт.
- яйца 2 шт.
- сливки 50 г
- зелень укропа 1 пучок
- соль, мускатный орех

■ Смешайте муку, соль и маргарин так, чтобы тесто напоминало хлебные крошки, добавьте воду и замесите тесто. Скатайте его в шар и уберите в холодильник на 30 минут.

■ Тушку курицы натрите солью, обжарьте до готовности, охладите, снимите мякоть с костей и нарежьте ее соломкой.

■ Лук нарежьте соломкой, обжарьте на масле в течение 5 минут, добавьте нарезанные соломкой грибы и сладкий перец и жарьте при помешивании до готовности. Смешайте с курицей, рубленой зеленью укропа, заправьте солью и молотым мускатным орехом. Перемешайте.

■ Тесто раскатайте, выложите в смазанную маслом форму, проткните в нескольких местах вилкой и запекайте 20 минут при 200 °С.

■ На выпеченное тесто уложите начинку, залейте смесью яиц со сливками, посолите и выпекайте еще 20 минут.



• Время приготовления 1 час 25 минут •

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

на 10 порций

для теста:

- мука пшеничная 1 кг
- яйца 4 шт.
- дрожжи 30 г
- вода или молоко 2 стакана
- масло сливочное 3–4 ст. ложки
- сахар 1 ст. ложка
- соль ½ ч. ложки

для начинки:

- сыр сулугуни 1 кг
- яйца 10 шт.
- масло сливочное 2 ст. ложки

■ В теплой воде или молоке растворите соль, сахар, дрожжи, добавьте яйца, муку, масло и замесите тесто. Поставьте в теплое место для брожения. Разделите его на 10 частей, раскатайте лепешки, на середину каждой положите тертый сыр. Разровняйте начинку по лепешке, отступив от края на 1 см. Край каждой лепешки заверните в виде бортика, придавая ей форму лодочки.

■ Выпекайте при 220 °С почти до готовности, затем в середину каждой лепешки положите кусочек масла, влейте по яйцу и вновь поставьте в духовку. Как только белок загустеет, подавайте хачапури.



• Время приготовления 1 час 10 минут плюс брожение •

АЧМА

на 6—8 порций

для теста:

- мука пшеничная 1 кг
- вода 1 стакан
- яйца 5 шт.
- соль

для начинки:

- сыр сулугуни 1 кг
- сметана 200 г
- масло сливочное 300–500 г



■ Из муки, воды, яиц и соли приготовьте тесто, как на лапшу. Сформуйте 7 одинаковых шариков и один большой, накройте влажной тканью и выдержите 30 минут.

■ Сыр разомните и смешайте со сметаной и половиной масла.

■ Шары из теста раскатайте в тонкие лепешки: 1 большую и 7 маленьких. Маленькие лепешки выровняйте по размеру формы, в которой будете их выпекать. 6 маленьких лепешек сварите по одной в подсоленной воде, каждую отваренную лепешку сразу же окунайте в холодную воду.

■ В форму налейте немного растопленного масла, уложите большую лепешку так, чтобы край ее закрывал борта с небольшим запасом, и смажьте маслом. Сверху положите три вареные лепешки, промазав их маслом, чтобы не слиплись. Затем выложите сырную начинку, а на нее – оставшиеся вареные лепешки, смазанные маслом. Край большой лепешки заверните наверх, закрывая подготовленные слои, сверху уложите оставшуюся сырую маленькую лепешку. Края лепешек соедините и защипните.

■ Смажьте изделие маслом и запекайте в духовке при 220 °С до образования румяной корочки. При подаче разрежьте на порции.

• Время приготовления 1 час 50 минут •



СЫРНЫЙ ПИРОГ С БЕКОНОМ И ПЕРЦЕМ

на 8 порций

для теста:
- мука пшеничная 200 г
- масло сливочное 150 г
- сухари панировочные 3 ст. ложки
- соль ½ ч. ложки

для начинки:
- сыр твердый 250 г
- бекон 150 г
- перец сладкий 1 шт.
- яйца 4 шт.
- сметана 125 г
- зелень петрушки рубленая 4 ст. ложки
- соль, перец черный молотый

Муку разотрите с маслом до получения крошек, влейте 3 столовые ложки воды с солью и замесите тесто. Выдержите его в холодильнике 30 минут.

Бекон, сыр и перец нарежьте мелкими кубиками, добавьте зелень, взбитые со сметаной яйца, соль, перец и перемешайте.

Тесто раскатайте и выложите в смазанную маслом форму, сформуйте бортики, посыпьте сухарями. Выложите начинку.

Выпекайте пирог 40 минут при 220 °C до образования золотистой корочки.

• Время приготовления 1 час 20 минут •

ЯИЧНЫЙ ПИРОГ

на 4 порции
- мука пшеничная 1 стакан
- яйца 3 шт.
- дрожжи сухие 8 г
- глютамат натрия ½ ч. ложки
- черемша 15 г
- масло растительное 2 ст. ложки
- соль



Острая черемша выдает турецкую страсть

Замесите однородное тесто из муки, ⅓ стакана теплой воды, дрожжей и соли. Выдержите 1 час в теплом месте.

Яйца взбейте с щепоткой соли, половиной глютамата натрия и мелко нарезанной черемши.

Раскатайте тесто в тонкий пласт, смажьте частью масла, посыпьте оставшимися глютаматом натрия и черемшой. Сложите пласт вдоль пополам и снова раскатайте.

Оставшееся масло разогрейте до 140 °C, введите взбитые яйца, сверху положите пласт теста. Жарьте с обеих сторон до готовности.

Перед подачей нарежьте пирог ромбиками.



• Время приготовления 40 минут плюс брожение •

ПИРОГ С СЫРОМ

на 8 порций

для теста:

- мука пшеничная 1 стакан
- соль ¼ ч. ложки
- масло сливочное 125 г
- сметана 3 ст. ложки

для начинки:

- сыр тертый 2 стакана
- желтки яичные 4 шт.
- сливки 2 стакана
- соль ½ ч. ложки
- перец красный молотый ⅛ ч. ложки
- мука пшеничная 1 ст. ложка

■ Муку порубите с маслом до получения крошек, добавьте соль, сметану и месите тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к стенкам посуды. Скатайте в шар и выдержите в холодильнике 30 минут.

■ Охлажденное тесто аккуратно раскатайте в круглый пласт на слегка посыпанной мукой доске. С помощью скалки переложите его в смазанную маслом форму.

■ Сыр смешайте с мукой и высыпьте его ровным слоем на тесто. Взбейте желтки со сливками, солью и перцем. Полейте взбитыми желтками сыр и выпекайте пирог 15 минут при 200 °C. Уменьшите нагрев до 150 °C и выпекайте пирог, пока он не подрумянится.



• Время приготовления 50 минут •

ПИРОГ «ХАЛВА»



на 6—8 порций

- мука пшеничная 1 стакан
- масло сливочное ½ стакана
- сахарная пудра ½ стакана
- цедра апельсина тертая 2 ст. ложки
- сок лимонный 1 ст. ложка
- яйца 2 шт.
- разрыхлитель 1 ст. ложка
- миндаль рубленый 1 стакан
- корица молотая ½ ст. ложки

для сиропа:

- сахарная пудра 2 стакана
- сок лимонный 1 ст. ложка
- сок апельсиновый 2 ст. ложки
- вода ½ стакана

■ Смешайте масло, сахарную пудру, лимонный сок, яйца, муку, разрыхлитель, миндаль, корицу. Вылейте в форму и выпекайте 10 минут, затем уменьшите температуру до 180 °C и выпекайте еще 25 минут. Охладите.

■ Смешайте сахарную пудру, соки, воду. Доведите до кипения, уменьшите нагрев и проварите сироп 10–15 минут.

■ Пирог выложите на тарелку, полейте сиропом, посыпьте цедрой.

• Время приготовления 1 час 10 минут •



ОРЕХОВЫЙ ПИРОГ



на 6—8 порций

- мука пшеничная 4 стакана
- масло сливочное 2 ст. ложки
- сахар 2 стакана
- молоко ½ стакана
- яйца 2 шт.
- орехи грецкие рубленые 1 стакан
- коньяк 2 ст. ложки
- сухари панировочные 1 ст. ложка
- дрожжи ½ ст. ложки
- корица, гвоздика молотые

■ Масло растопите, добавьте яйца, сахар, молоко, орехи, корицу, гвоздику, коньяк, муку, смешанную с дрожжами.

■ На смазанный маслом противень вылейте тесто, дайте подняться. Выпекайте около часа при 220 °С.

■ Пирог нарежьте, разложите на порционные тарелки, оформите цедрой лимона. Можно полить фруктовым сиропом.

• Время приготовления 1 час 30 минут •

ПИРОГ ПО-ГРЕЧЕСКИ

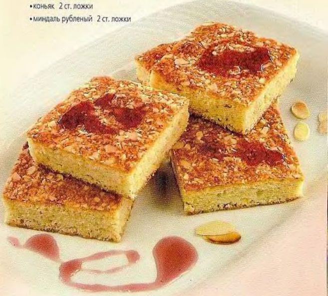
на 6—8 порций

- мука пшеничная 3 стакана
- дрожжи 1 ст. ложка
- масло сливочное 1 стакан
- сахар 4 стакана
- сахар ванильный ½ ст. ложки
- цедра апельсина тертая 1 ст. ложка
- яйца 4 шт.
- йогурт ⅔ стакана
- коньяк 2 ст. ложки
- миндаль рубленый 2 ст. ложки

■ Муку перемешайте с дрожжами. Взбейте масло с сахаром, добавляя ванильный сахар, цедру, яйца, йогурт, коньяк. Смешайте с мукой.

■ Противень смажьте маслом и выложите смесь, посыпьте миндалем, дайте тесту подняться. Запекайте 50 минут в умеренно нагретой духовке.

■ При подаче пирог можно полить ягодным сиропом и оформить орехами.



• Время приготовления 1 час 50 минут •

ПИРОГ ВИНОГРАДНЫЙ

на 6—8 порций

- мука пшеничная 3 стакана
- виноград 1 кг
- маргарин ¾ стакана
- сухари панировочные 2 ст. ложки
- сахар ½ стакана
- сок лимонный 1 ст. ложка
- орехи грецкие рубленые ½ стакана
- яичный белок 1 шт.
- соль ½ ч. ложки
- корица молотая

■ Перемешайте муку с солью, добавьте нарезанный кусочками маргарин и разотрите. Добавьте 4 столовые ложки воды. Соедините с остальными ингредиентами, кроме белка и винограда. Перемешайте.

■ Противень или форму смажьте маслом, выложите смесь. Сверху разложите равномерным слоем очищенный виноград. Выпекайте около часа в умеренно нагретой духовке.

■ На поверхность пирога нанесите взбитый в пену белок и вновь запеките до образования румяной корочки.



• Время приготовления 1 час 40 минут •

ПИРОГ КАРТОФЕЛЬНО-ШОКОЛАДНЫЙ



на 8 порций

- мука пшеничная 2 стакана
- картофель вареный протертый 1 стакан
- шоколад горький 100 г
- масло сливочное мягкое 1 стакан
- сахар 1½ стакана
- яйца взбитые 4 шт.
- корица молотая 1 ч. ложка
- орех мускатный тертый 1 ч. ложка
- сода 1 ч. ложка
- простокваша 1 стакан
- орехи грецкие рубленые ¾ стакана
- сливки густые 1 стакан

■ Масло взбейте с сахаром, добавляя яйца. Положите картофель, растопленный шоколад, корицу, мускатный орех, перемешайте.

■ Добавьте частями просеянную муку, смешанную с содой, и простоквашу. Всыпьте орехи.

■ Выложите тесто в смазанную маслом форму и выпекайте 45 минут. Охладите.

■ Подавайте пирог со взбитыми сливками.

• Время приготовления 1 час 15 минут •

БОЛГАРСКИЙ ПИРОГ



на 4—6 порций

- мука пшеничная 1 стакан
- яблоки 6 шт.
- сахар 1½ стакана
- крупа манная 1 стакан
- сода пищевая 1 ч. ложка
- корица молотая 1 ч. ложка
- масло сливочное 1 ст. ложка
- молоко 1 стакан
- сахарная пудра 1 ст. ложка
- лимонная кислота ⅛ ч. ложки

■ Стакан сахара смешайте с мукой и манной крупой, добавьте соду и лимонную кислоту.

■ Очищенные яблоки натрите на терке, добавьте оставшийся сахар и корицу.

■ На смазанный маслом противень насыпьте ⅓ мучной смеси, затем уложите ⅓ яблок. Выложите, чередуя, оставшуюся смесь и яблоки так, чтобы сверху был слой яблок. Залейте кипящим молоком и запекайте около часа при 180 °С.

■ Горячий пирог посыпьте сахарной пудрой и нарежьте ромбиками.

• Время приготовления 1 час 15 минут •

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

на 4 порции

- мука пшеничная «Макфа» 2½ стакана
- яблоки 4–5 шт.
- яйца 4 шт.
- сахар ½ стакана
- сода пищевая 1 ч. ложка
- ванильная пудра 1 ч. ложка
- сахарная пудра 1 ст. ложка

■ Яйца взбейте с сахаром, добавьте ванильную пудру, соду, тертые яблоки, постепенно всыпьте муку и замесите тесто.

■ Выложите тесто в смазанную маслом форму и выпекайте 25–30 минут при 180 °С. Остудите.

■ Перед подачей пирог нарежьте прямоугольниками и посыпьте сахарной пудрой.



Вкусная простота

• Время приготовления 50 минут •

ПРЯНЫЙ ПИРОГ С ДЖЕМОМ

на 6—8 порций

для теста:

- мука пшеничная 4 стакана
- кефир 1 стакан
- яйца 6 шт.
- масло сливочное 380 г
- сахар 2 стакана
- джем густой 2 стакана
- корица молотая 2 ч. ложки
- гвоздика молотая 1 ч. ложка
- мускатный орех молотый 1 ч. ложка
- сода пищевая 1 ч. ложка
- молоко 1 стакан
- сахарная пудра 2 стакана

■ Муку просейте, смешайте с пряностями. 200 г масла взбейте с сахаром, постепенно добавляя яйца, затем добавьте 1½ стакана джема, кефир с растворенной в нем содой, всыпьте муку и замесите тесто. Выложите тесто в 2 квадратные формы, смазанные маслом и посыпанные мукой, и выпекайте 35—50 минут при 170—180 °С.

■ Для глазури молоко смешайте с сахарной пудрой и растопленным маслом.

■ Готовые коржи еще горячими смажьте джемом. После остывания залейте глазурью и дайте ей застыть.



• Время приготовления 1 час 20 минут •

СЛОЕНЫЙ ПИРОГ С СЫРОМ И ФРУКТАМИ





на 6 порций

- тесто слоеное готовое 250 г
- сыр 300 г
- груши, или яблоки, или персики 3 шт.
- лимон 1 шт.

■ Тесто раскатайте в тонкий пласт, вырежьте круг по диаметру формы и переложите в нее. Выпекайте 25 минут при 150 °С.

■ Фрукты очистите, нарежьте тонкими ломтиками и сбрызните лимонным соком. Если используете персики, их ошпарьте, снимите кожицу, выньте косточки, а затем мякоть нарежьте. Сыр тонко нарежьте или натрите на терке.

■ На горячий выпеченный корж уложите сыр, корж вновь поставьте в духовку. Когда сыр расплавится, разложите на нем нарезанные фрукты и сразу подайте пирог к столу.

• Время приготовления 50 минут •

ПИРОГ С СЫРОМ И АБРИКОСАМИ



на 6—8 порций

для основы:
- крекеры 14 шт.
- орехи лесные рубленые 1 стакан
- масло сливочное 6 ст. ложек
- сахар 2 ст. ложки

для начинки:
- абрикосы консервированные 230 г
- сыр плавленый мягкий 360 г
- яйцо 1 шт.
- йогурт без наполнителя ¾ стакана
- сахар 2 стакана
- ванилин на кончике ножа

■ Крекеры и орехи измельчите в блендере, смешайте с размягченным маслом и сахаром. Массу слегка раскатайте и вдавите в разъемную форму, закрыв ее дно и бока. Поставьте в холодильник, дайте затвердеть.

■ Абрикосы обсушите на дуршлаге. Сыр взбейте с яйцом, йогуртом и сахаром, добавьте ванилин.

■ На основу пирога разложите часть абрикосов, залейте сырной массой. Выпекайте 20 минут при 220 °С.

■ Охладите пирог, оформите абрикосами и орехами.

• Время приготовления 50 минут •

ВЕРМИШЕЛЕВЫЙ ПИРОГ

на 8 порций
- вермишель тонкая 400 г
- молоко 1 л
- яйца 2 шт.
- изюм без косточек 4 ст. ложки
- орехи грецкие рубленые 4 ст. ложки
- сахар 3 ст. ложки
- маргарин 2 ст. ложки
- сухари панировочные 1 ч. ложка
- цукаты 80 г

■ Молоко доведите до кипения, снимите с огня, всыпьте вермишель и дайте ей набухнуть.

■ Маргарин растопите, добавьте сахар, яичные желтки, изюм, половину орехов и вермишель. Перемешайте.

■ Полученную массу выложите в смазанную маргарином и посыпанную сухарями форму. Поверхность разровняйте и смажьте белками, взбитыми с оставшимися орехами. Запекайте при 220 °С до образования золотистой корочки.

■ При подаче оформите пирог цукатами.





• Время приготовления 40 минут •

ПИРОГ С ВИШНЕВЫМ ВАРЕНЬЕМ

на 4—6 порций

- макаронные изделия мелкие 250 г
- варенье из вишен без косточек 1 стакан
- творог 250 г
- яйца 2 шт.
- молоко 1 стакан
- вода 1 стакан
- сахар 2 ст. ложки
- масло сливочное 4 ст. ложки
- кардамон 2 зернышка
- сухари панировочные 1 ст. ложка
- соль



■ Макароны сварите в смеси воды и молока, добавьте соль, сахар и половину масла, слегка охладите. Введите яйцо и перемешайте.

■ Творог протрите, взбейте с половиной варенья, яйцом и измельченным кардамоном.

■ В форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, выложите половину макаронной массы, на нее – творожную и вновь – макаронную. Положите кусочки оставшегося масла и запекайте при 240 °С до образования золотистой корочки.

■ Подавайте пирог горячим или холодным, полив оставшимся вареньем.

• Время приготовления 50 минут •

УДК 641.55
ББК 36.991
П33

Пироги со всего света.– 2-е изд.– Челябинск: Аркаим, 2007.– 32 с.: ил.– (Семь поварят).
П33 ISBN 978-5-8029-1806-7

Рецепты, собранные в этой книге, помогут вам приготовить пироги – основные блюда и десерты.

УДК 641.55
ББК 36.991

2-е издание

Издание для досуга



Пироги со всего света

Ответственный редактор А. А. Самойлов
Дизайн – В. А. Кугаевский
Художник Е. М. Суздальцева
Художественный редактор А. Е. Колосов
Научный редактор И. Г. Ройтенберг
Технический редактор Т. В. Анохина
Компьютерная верстка – Е. И. Чумак
Корректор З. Ф. Новикова
Фотограф А. А. Титаев
Обложка:
Стилист Е. Б. Брюхина
Фотограф К. А. Шевчик

Блюда приготовлены и апробированы в кулинарной студии издательства «Аркаим»

Подписано в печать 15.01.07. Формат 60×100/16. Бумага мелованная. Гарнитура FreeSet. Печать офсетная
Усл. печ. л. 2,2. Уч.-изд. л. 3,24. Заказ № 333
ООО «Издательский дом «Аркаим», 454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
Отпечатано в Китае

ISBN 978-5-8029-1806-7

© ООО «Издательский дом «Аркаим», 2007
© ООО «Издательство «Аркаим», 2005, 2007